



## Udang kering tanpa kulit – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Bahan .....	1
5 Peralatan .....	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	4
8 Pelabelan.....	5
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses udang kering tanpa kulit.....	6
Bibliografi .....	7
Gambar A.1 - Alir proses udang kering tanpa kulit.....	6



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas udang kering tanpa kulit yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi 01-2709-1992, *Udang kering tanpa kulit*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 November 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah No.82 Tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
- 6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.



## Udang kering tanpa kulit - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan udang kering tanpa kulit.

### 2 Acuan normatif

SNI 2709.2:2010, *Udang kering tanpa kulit – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 1: Spesifikasi.*

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

### 4 Bahan

#### 4.1 Bahan baku

Bahan baku udang kering tanpa kulit sesuai SNI 2709.2:2010.

#### 4.2 Bahan penolong

##### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

##### 4.2.2 Es

Es yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

#### 4.3 Bahan tambahan

##### 4.3.1 Garam

Garam yang dipakai bersih sesuai SNI 01-4435-2000.



## 5 Peralatan

### 5.1 Jenis peralatan

- a Alat perebus;
- b Alat pengering;
- c Alat pengupas kulit;
- d Keranjang plastik;
- e Meja kerja;
- f Timbangan.

### 5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan udang kering tanpa kulit mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

## 6 Penanganan dan pengolahan

### 6.1 Penerimaan

#### 6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

#### 6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

#### 6.1.3 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kemunduran mutu karena waktu penanganan terlalu lama dan suhu bahan baku lebih dari 5 °C.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu bahan baku serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya dan ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk antara 0 °C - 5 °C.

### 6.2 Penimbangan I

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang aman untuk dikonsumsi sesuai spesifikasi.



- c) Petunjuk: bahan baku ditimbang sesuai dengan spesifikasi dan dilakukan secara cepat, cermat, saniter dengan suhu pusat antara 0 °C - 5 °C.

### 6.3 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu bahan baku sesuai spesifikasi bahan baku dan aman untuk dikonsumsi.
- c) Petunjuk: bahan baku dicuci menggunakan air mengalir secara cepat, cermat, dan saniter.

### 6.4 Perebusan

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai spesifikasi karena target suhu dan waktu perebusan terlewat dan atau kontaminasi bakteri patogen karena target suhu dan waktu perebusan tidak tercapai.
- b) Tujuan: mendapatkan udang rebus sesuai spesifikasi mutu udang rebus serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang dimasukkan ke dalam air mendidih dengan atau tanpa garam sesuai waktu dan suhu yang ditentukan. Selama perebusan dilakukan pengadukan secara periodik.

### 6.5 Penirisan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan udang rebus sesuai spesifikasi mutu udang rebus serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang diletakkan pada wadah bersaring dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

### 6.6 Pengeringan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kandungan air melewati tingkat kekeringan, dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, serta tingkat kekeringan tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan udang kering sesuai spesifikasi mutu udang kering serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang dikeringkan di bawah sinar matahari atau alat pengering mekanis (*mechanical dryer*) hingga kering sesuai spesifikasi mutu udang kering dilakukan secara cermat dan saniter.

### 6.7 Pengupasan kulit

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kerusakan fisik dan kulit yang tertinggal karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang sesuai spesifikasi mutu udang kering tanpa kulit.
- c) Petunjuk: kulit dipisahkan secara mekanis dengan cepat, cermat dan saniter.

### 6.8 Pembersihan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kulit masih menempel pada produk dan terdapat benda asing karena kesalahan penanganan.



## **SNI 2709.3:2010**

- b) Tujuan: mendapatkan produk yang bersih sesuai spesifikasi mutu udang kering tanpa kulit.
- c) Petunjuk: produk dibersihkan dengan cepat, cermat dan saniter.

### **6.9 Penimbangan II**

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman untuk dikonsumsi sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: produk ditimbang sesuai dengan spesifikasi dan dilakukan secara cepat, cermat, saniter.

### **6.10 Pengemasan**

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: produk dimasukkan ke dalam kemasan yang berlabel sesuai ketentuan yang berlaku secara cepat, cermat, dan saniter.

### **6.11 Penyimpanan**

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu dan kelembaban tidak sesuai spesifikasi
- b) Tujuan: untuk mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan .
- c) Petunjuk: udang kering tanpa kulit disimpan dalam ruangan yang kering, terlindung dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk seperti kelembaban, serangga dan binatang pengerat lainnya.

### **6.12 Pemuatan**

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene dan kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: untuk mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: udang kering tanpa kulit yang telah dikemas dimuat dalam kondisi saniter dan higienis dan dimuat dalam alat transportasi yang terlindung dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk.

## **7 Syarat pengemasan**

### **7.1 Bahan kemasan**

Bahan kemasan untuk udang kering tanpa kulit harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas dan memenuhi persyaratan keamanan pangan.

### **7.2 Teknik pengemasan**

Udang kering tanpa kulit dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.



## 8 Pelabelan

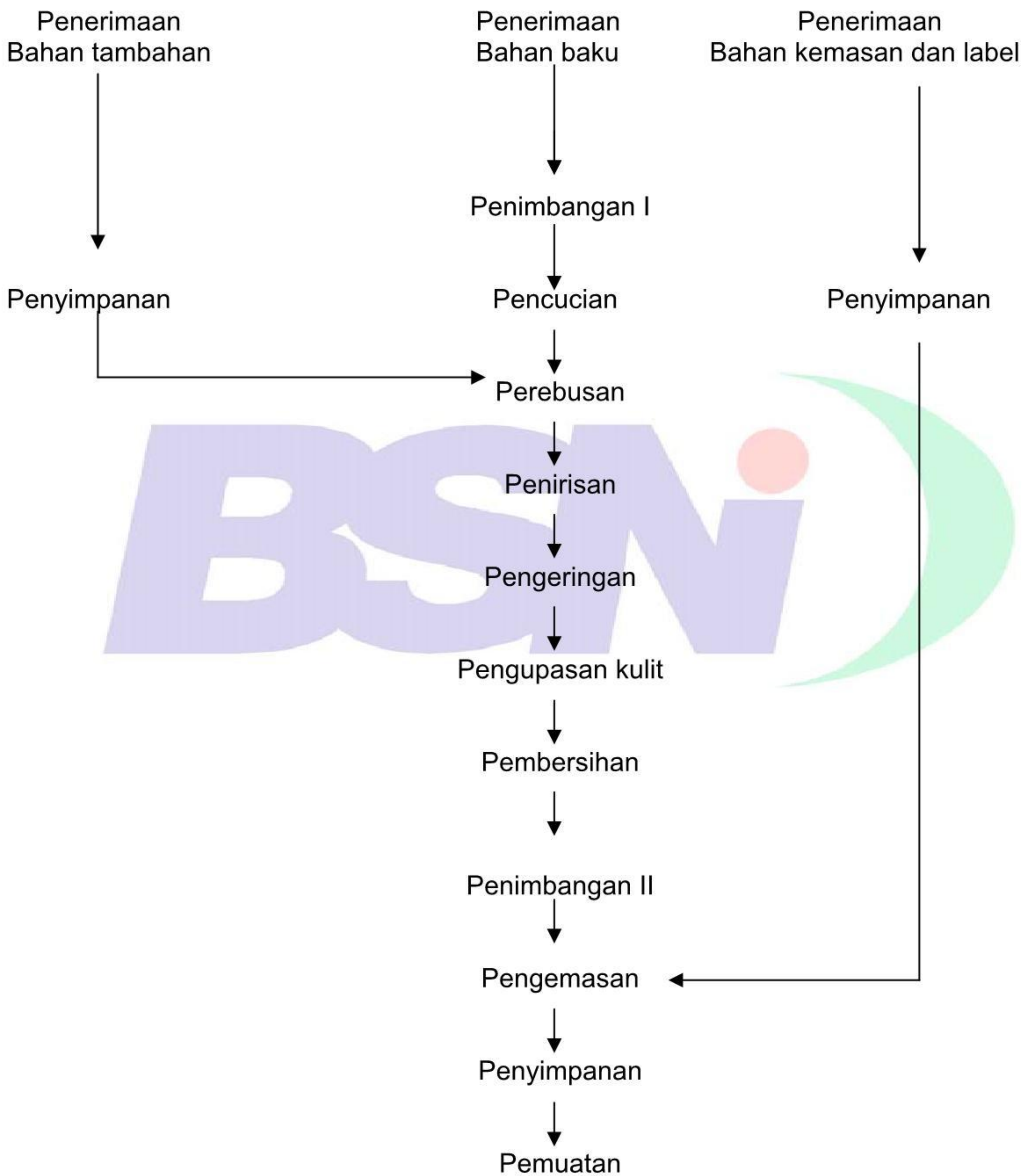
Setiap kemasan produk udang kering tanpa kulit yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.





**Lampiran A**  
(informatif)  
**Diagram alir proses udang kering tanpa kulit**



**Gambar A.1 - Alir proses udang kering tanpa kulit**



## Bibliografi

Kepmenkes No. 907/Menkes/SK/VII/2002 tentang *Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum*.























**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)